台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2025年1月第2週午餐菜單

\square		1月6日		635			1月7日	=	635	人		1月8日	Ξ	635	人		1月9日	四	635	人		1月10日	五	635	人
1/t	菜名		規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位			規格	數量	單位
		白米		48	kg	胚芽	白米		49	kg				50	kg	糙米	白米		49	kg	白米			52	kg
食	地瓜 飯	履歷地瓜	去皮.切	20	kg	胚芽 飯	胚芽米		3	kg kg	粥	糙 米		3	kg	飯	粒 米		3	kg	飯				
		雞蛋cas	L 22.77	38	kg		CAS光雞丁		42	kg	芋頭	小丁	10	kg		新鮮雞腿D6		635	支		前腿肉絲		48	kg	
		蒜末		1	kg	1	CAS翅小腿		15 kg		1	紅蘿蔔	小丁	5	kg	1	JIJIMI XEACO			_^	`	洋蔥	絲	8	kg
主菜	海	白蝦仁-小		12	kg		杏鮑菇	手切1公分圓片		1	CAS玉米粒	.1.1	8	kg	1	薑片		0.5	kg	┨ _╼ ╻┃	豆芽菜	//V/	5	kg	
		文蛤-小		12	kg	1	乾木耳絲	用庫存	10	kg li		芹菜-去葉	切珠	1	ko	7	遊	+	1	kg	蘑	青椒	絲	5	ko
	鮮	<u> </u>		5	kg	油	蒜末	/11/=11	1		臘	素皮絲	泡水切	3	kg	滷	滷包		10		包盤	蘑菇醬	"NV	2	kg 桶 桶
	蒸蛋	175/17/17/			Kg	林	香菜		0.5	kg	八	乾米豆	76/1(9)	1	kg	雞			10	ت		黑胡椒醬		1	稲
						雞		切珠	2		粥	四神湯料包		6	包	腿						蒜末		0.5	kg
				1		1	Æ	972/		Kg	1			0	2	1					柳	7/9/1/2		0.5	Kg
				1		1			-+-	1					1										
						1								kg	┨										
H		馬鈴薯	手切大丁	40	1ra		雞絞肉		9	1ra	ł	鈕扣菇		1	kg kg		雞蛋		38	1.0		山東白菜	粗絲	33	1ro
		馬野署 帶皮南瓜	手切大丁		kg	咖	馬鈴薯	中丁	35		<u> </u>		1	Kg 包	-	雞蛋 紅蘿蔔	絲	5 5	kg	┥	型果日米 冬粉3KG	社総	2.	kg 包	
	ŀ		中丁	10	kg		内 対 者	中 <u> </u> 中丁		kg kg	-	梅花肉丁			_	1	<u>紅維匐</u> 茵	珠	3	kg	7	冬粉3KG 瘦粗絞肉		9	kg kg
	照	<u>紅蘿蔔</u> 洋蔥	中丁	8	kg		紅蘿蔔 洋蔥		6		香	一般 一型 一型 一型 一型 一型 一型 一型 一型 一型 一型 一型 一型 一型		48	kg	蔥	<u>恩</u> 珍珠脯(不鹹)	坏		kg		搜相紋肉 紅蘿蔔	64	5	
급네		<u> </u>	十 】	8	kg	哩	注恩	出]	8	8 kg 香	显于小 J		0.5	kg	花	珍珠脯(个贓)		12	kg		<u>紅維匐</u>	絲	3	kg	
副菜	燒洋	蒜仁 177.64.48		1	kg	馬	咖哩粉		2	昷	盒菇	- 茶仁		0.5	kg	菜							切珠	I	kg
米	生	照燒醬		2	桶	鈴	*注意不要太鹹				滷	糖.醬油				脯						醬油		0.6	
	芋					薯					肉					蛋-					樹	乾香菇絲		0.6	kg
						📅				\perp					╽╨┝					4 /					
						4					4														
\vdash			en					× 11			<u> </u>	(martin) Line i o			t to	-							×11		
蔬		有機奶油白菜	段	63	kg		履歷菠菜	段	63	kg		無鹽奶油454G		4	條	7	履歷莧菜	段	63	kg	炒	有機小白菜	段	63	kg
	炒	蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg		洋蔥	片	10	kg		蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg
	奶油	紅蘿蔔	片	3	kg	炒菠	紅蘿蔔	片	3	kg	板	高麗菜		57	kg	炒	紅蘿蔔	片	3	kg	小	玉米粒		3	kg
菜	油					波					鮮	黑胡椒醬		2	桶	莧					白				ļ
//~	白					菜					蔬	蒜末		0.5	kg	菜					菜				
	菜					1			'	JIJIL.										↓ ‴					
		佛手瓜	大丁	12	kg	J	刺瓜	片	20 kg					Am 2	筍片		20	kg	ן '	仙草凍		60	kg		
	鮮	秀珍菇		5	kg	刺										筍	中排骨		12	kg		八寶豆罐頭3.3KG		6	桶 kg
	蔬	雞蛋		10	kg		CAS秀珍魚丸		12	kg						 片 排	薑絲		0.3	kg	燒	芋圓/地瓜圓		15	kg
湯	蛋	蔥	切珠	1	kg	魚	芹菜-去葉	切	1	kg						排	蔥	切珠	1	kg	仙	履歷地瓜	小丁	20	kg
	花	香油				丸										骨					草	花生仁半		5	kg
	湯					湯					1 [湯					J [
附	芭樂	芭樂		635	份	保久	光泉保久乳		635	份	豆幼	3 黑豆漿		635	份		香蕉		635	份	米果	米果		635	份
餐		水果-備份	20		份		保久乳-備份	20		份		備份	20		份		水果-備份	20		份		備份	20		份
П	主食類		肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆	肉魚豆蛋			主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆	蛋	蔬菜
營		5.5			1.50		4.80	2.80		1.70		5.50	2.50		1.20		4.10	3.10		1.60		6.00	2.50		1.90
養		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂				水果類	油脂類 2.30		熱量 723.00		水果類	油脂类	Ą	熱量
分	分 1 析 蛋白質		2.20 724.00		724.00		0	2.40		696.50		0	2.40		710.50		1					0	2.50		767.50
析					醣類	蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質		脂肪 醣類			蛋白質	脂肪		醣類
1											İ														
× 40	答謇	師審核: □避	甬 過				□不通過(原因	:)		•								★木松一	(全) (古) (日)	岡高茲	、生	肉食材;不使用蘇丹	1红铜味料		

午餐秘書:

主任:

★本校一律使用國產豬、牛肉食材; 个使用蘇丹紅調味料

校長:

★本校營養午餐有供應甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等11種及其製品,不適合對其過敏體質者食用